

Naam van de wijn: Hajszan Neumann - Natural Grüner Veltliner

Producent: Hajszan Neumann

Regio: Wien, Oostenrijk

Druivenras(sen): grüner veltliner

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, subtiel fruitig en puur

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: gerookte zalm, gegrilde vis, beenham, salades, jonge geitenkaasjes en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling/Zinfandel

Wijnbedrijf: Urban wine growing is een hippe term voor wijngaarden binnen de stadsgrenzen. Dat hoor je niet vaak, maar in Wenen is het de normaalste zaak van de wereld. Hajszan Neumann bezit eersteklas wijngaarden in Wenen. Eersteklas, want de bodem bestaat uit kalksteen die zich miljoenen jaren geleden heeft gevormd door bewegingen van de zee. Dat levert wijnen op met een grote expressie en mineraliteit. Ze werken uitsluitend biodynamisch met groot respect voor het bodemleven en oude wijnmaaktradities. Niet alleen wordt er biodynamisch geboerd bij Hajszan Neumann, ook in de kelder vindt minimale interventie plaats. Wenen is de enige stad ter wereld waar wijngaarden binnen de stadsgrenzen te vinden zijn. Het wijnhuis ligt aan de voet van de beroemde Weense Nußberg. De stadswijngaarden liggen rondom de berg in de buurt van de buitenwijk Grinzing boven het stadscentrum. Het wijnhuis is opgericht door Stefan Hajszan, de eerste biodynamicus van Wenen en zijn investeerder Heinz Neumann. In 2014 is het overgenomen door Fritz Wieninger, die volgens Jancis Robinson tot de beste drie producenten van Wenen behoort.

Regio: Wien is de enige stad ter wereld met wijngaarden binnen haar stadsgrenzen. En dan bedoelen we niet een enkele wijngaard als toeristische attractie, nee, Wenen telt maar liefst 612 hectare wijngaarden en 155 wijnhuizen. Wenen wordt beïnvloed door zowel de warme en droge winden van de Pannonische vlakte en de koele winden uit het noorden die bijdragen aan de frisheid van de wijnen. Er heerst een koel continentaal klimaat. Het merendeel van de wijnen is wit. De belangrijkste druivenrassen zijn grüner veltliner, chardonnay, riesling, sauvignon blanc, muskateller en weissburgunder. Een groeiend aandeel Weense producenten maakt ook rode wijnen, voornamelijk van pinot noir en zweigelt.

Wijngaard & Vinificatie: In de loop van september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden de druiven licht gekneust waarna men deze temperatuur gecontroleerd een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn met druivenschillen en pulp overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer vier maanden volgt een zeer voorzichtige persing en wordt de wijn wederom op schone rvs-tanks overgestoken om zes weken te rijpen. Hierna wordt de wijn zonder gebruik van zwavel, klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologisch dynamische regels en voorschriften. Deze 'orange wine' is geheel zonder gebruik van zwavel gevinifieerd.

Smaakimpressie: Diep donker geel van kleur. In de neus aroma's van vlierbessen, appel, muskaat, lychee en iets van witte peper. In het smaakpalet tonen van gele pruimen, gedroogde appel en een hint van sinaasappelschil, die gepaard gaan met een licht krijterige afdronk met elegante zuren en iets van tannines.